




# MENUS SEMAINE 7



DATE	Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Du 19/02 Au 25/02 	Betterave Cube Sauté de Porc Riz Fruit Orange	Carotte Rapée Purée pdt Navet Parmentier de poisson Compote Pomme/Fruit Rouge	Soupe (Patate douce, Lentille, Salade) Sauté de Boeuf Frites Yaourt Confiture Prune	Boulette de Légumes Coquille Camembert Brownie aux Noix Crème Anglaise



**Cuisine & Service**

Franky et Sandrine Rubigny  
 Traiteur Evenementiel  
 06 38 61 70 50  
 Service et Décoration : 06 18 22 52 86  
 49 rue des chataigniers  
 76280 Criquetot L'Esneval  
 Email : cuisine-et-service@hotmail.fr  
 Site web : www.cuisine-et-service-traiteur.fr



Poisson : (Lieu ou Cabillaud)  
 MSC  
 Poulet : Label Rouge Gers  
 Yaourt et Fromage Blanc :  
 "Ferme saveur de Lait" Produit  
 Ferme  
 Légumes : Maraîcher Locaux  
 Cueillette d'Octeville  
 Bœuf : Laude Filière Local  
 Dessert: Fait maison  
 Œuf, Lentille et céréale : Bio

Tous les repas sont confectionnés « maison »  
 Nous veillons à utiliser des  
 « produits locaux et de saison »  
Nos plats peuvent contenir les allergènes  
 suivants :  
 Lait, Gluten, Œuf, Poisson, Mollusque, Crustacés,  
 Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruit à coque,  
 Céleri,  
 Moutarde, Anhydride sulfites  
 Nos menus sont susceptibles d'être modifiés,  
 pour faire face des problèmes  
 d'approvisionnement